

Brut Crémant de Bourgogne

Traditionell - frisch - blumig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Frankreich

Rebsorte

Chardonnay, Gamay, Pinot Noir

Produzent

Moillard-Grivot

Verschlusstyp

Champagnerkork

Jahrgang

Genussreife

Genussreif

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

6 - 8°C

Alkoholgehalt

12%

Artikelnummer

80088700

Kulinarik

Aperitif, Geflügel mit cremigen Saucen, Méthode Traditionelle
Meeresfrüchte, Hefegebäcke oder
Desserts mit Früchten

Ausbau



ÜBER DEN WEIN

Die Trauben stammen von den Kalk- und Mergelböden der Côte de Nuits, Côtes de Beaune sowie der Granitböden der Côte Chalonnaise. Der Ausbau des Crémant erfolgt nach der traditionellen Methode. Direkt nach ihrer Ankunft werden die Trauben mit einer pneumatischen Presse gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt in Stahltanks bei 18°C. Vor der Flaschengärung werden die Weine zusammengestellt, danach reift der Wein min. 12 Monate lang ("sur latte") und wird mithilfe des Gyropalette-System gerüttelt, zum Schluss wird dann der finale Wein degorgiert."

Aperitif, Geflügel mit cremigen Saucen, Meeresfrüchte, Hefegebäcke oder
Desserts mit Früchten

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Helles Zitronengelb mit glänzendem Schimmer, elegante, feine Perlage.

Aromatik

Aromatik: Frisch-fruchtige Aromapalette, blumige Nuancen, hauchfeine Ausbaunoten, Brioche, leicht nussig im Finale. Finale.

Körper

Körper: Sehr langer Auftakt, zarte Säure, klare Aromen, kräftig im Gaumen mit präseher schöner Haselnuss Aromatik.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Die vielfältigen Böden des Burgunds geben diesem Crémant seine einmalige Aromatik.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch